



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOROROCA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Açúcar cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, branco, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, 1 kg.	KG	600
ETP 2	Amido de milho (exemplo maisena) embalagem em 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.	UND	15
ETP 3	Alho nacional de primeira qualidade – O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração 3 (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	KG	33
ETP 4	Arroz branco, tipo 1 embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	250
ETP 5	Arroz parboilizado: tipo 1. Subgrupo: polido, classe: longo, fino. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	250
ETP 6	Arroz tipo 1 classe longo fino subgrupo parboilizado integral: O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	15
ETP 7	Bolos produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Acondicionados em embalagens de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 5 dias.	UND	310
ETP 8	Biscoito salgado (tipo cream cracker) obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fálcula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão	UND	100

	rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, 400 g.		
ETP 9	Biscoito doce isento de lactose e de glúten, com ingredientes naturais e integrais, elaborados com soja, arroz e milho, pacotes de no mínimo 150 gr. No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informação nutricional, de glúten e lactose.	UND	20
ETP 10	BATATA INGLESA De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	110
ETP 11	Café tipo moído, torrado, embalagem aluminada interna e externamente, embalagem a vácuo, contendo o selo ABIC (Fardo com 20 pacote 500g).	FRD	5
ETP 12	Cacau em Pó, solúvel, sem adição de açúcar. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter traços de glúten. Embalados em caixa de papel com peso de 200g.	KG	44
ETP 13	Charque dianteira (de primeira), ponta de agulha em embalagem de 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	25
ETP 14	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE CHÃ DE DENTRO, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	350
ETP 15	CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade sem osso moída, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	600
ETP 16	CENOURA Sem folhas, sadias, frescas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, casca sem rupturas, tamanho médio	KG	65
ETP 17	CEBOLA BRANCA Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser preferencialmente 100% orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	101
ETP 18	Colorau (colorífico) produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) pros processos mecânicos, emb. 100g.	UND	304
ETP 19	Creme de leite embalagem 300 Gr – Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de gordura mínima de 25% e no máximo 50%. Ingrediente: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Validade mínima de 8 meses, à partir da data de entrega do produto.	UND	200
ETP 20	Extrato de tomate – O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem de 340g, o produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	UND	220
ETP 21	FILE DE MERLUZA Congelado, cortado em filé, sem osso, sem espinhas, sem pele, aspecto firme. acondicionada em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	40
ETP 22	Flocão de milho em floco, pré-cozido, com 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	630
ETP 23	Feijão Carioca Tipo I – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	80
ETP 24	Feijão Preto – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	60
ETP 25	Feijão Macassar – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	45
ETP 26	FRANGO congelado, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o peso e o tipo, data de validade e com registro de inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	400

ETP 27	LEITE DE CASTANHA OU AMÊNDOAS Bebida vegetal a base de castanha ou amêndoas, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega	LITRO	10
ETP 28	Leite em pó integral, tradicional. Embalagem com 200 g, com no mínimo 26% de gorduras totais, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	UND	531
ETP 29	Leite de soja, sabor original. Embalagem de 1 litro tetra pack com tampa e data de fabricação e validade e registro.	LITRO	10
ETP 30	MACARRÃO PARAFUSO– composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto.	UND	154
ETP 31	Macarrão, tipo espaguete, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, embalagem 500 g.	UND	784
ETP 32	Manteiga zero lactose sem sal ingredientes: creme de leite, enzima lactase e corante natural urucum. embalagem: pote de 200 gramas. validade de 04 meses a partir da data da entrega.	UND	6
ETP 33	Manteiga, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND	30
ETP 34	Milho para mungunzá, unidade de 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	466
ETP 35	Milho para pipoca 200g tipo1, isento de matéria terrosa, parasitos e de distritos de animais ou vegetais, com prazo de validade de no mínimo 6 meses.	UND	20
ETP 36	Milho verde em conserva, reidratada, acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300 gramas, de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	106
ETP 37	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagem de 900 ml.	UND	95
ETP 38	Ovos brancos médios embalagens contendo 30 unidades, com dados de identificação dos produtos, prazo de validade.	CX	83
ETP 39	PEITO DE FRANGO, sem osso e sem pele, congelado, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o peso e o tipo, data de validade e com registro de inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n° 304, de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99.	KG	300
ETP 40	Proteína texturizada de soja, (carne vermelha), com no mínimo de 33% de proteína. Embalagem de 400 g.	UND	296
ETP 41	PÃO DIVERSOS TIPO – de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	KG	400
ETP 42	Requeijão zero lactose ingredientes: leite integral, enzima lactase, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificante, regulador de acidez ácido láctico, conservadores sorbato de potássio e nisina. embalagem plástica contendo 200 g. validade de 60 dias a partir da data da entrega.	UND	6

ETP 43	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica; contendo 01 kg.	KG	56
ETP 44	Tempero seco, completo acondicionado em embalagem original de fábrica contendo 100 g, com especificação dos ingredientes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	294
ETP 45	Tomate santa cruz extra de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas. Cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas resistentes de madeira ou plásticas.	KG	46
ETP 46	Vinagre de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	77
ETP 47	POLPA DE FRUTA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	800
ETP 48	QUEIJO TIPO MANTEIGA: De primeira qualidade, fresco com perfeitas condições sanitárias e em condição adequadas para o consumo, com o transporte conservação e temperatura em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e odores. Com dados de identificação do produto (data de fabricação e prazo de validade). Sua embalagem original deverá está em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Conservação em ambiente refrigerado e apresentação em barra de 400 gr.	KG	116
ETP 49	COENTRO: Deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas.	KG	20
ETP 50	PIMENTÃO: Fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	80
ETP 51	COCO SECO: Do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	82
ETP 52	ABACAXI: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	500
ETP 53	MELANCIA: Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	500
ETP 54	LARANJA PERÁ: Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	KG	280

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato ou equivalente:

Entrega: 1 (um) dia.

A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6.Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7.Levantamento de mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consultas aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto do presente estudo técnico preliminar, da forma como se apresenta.

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetro de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 101.895,77:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	Açúcar cristalizado, sacarose de cana-de-açúç	...	KG	600	3,90	2.340,00
ETP 2	Amido de milho (exemplo maisena) embalagem em	...	UND	15	8,99	134,85
ETP 3	Alho nacional de primeira qualidade – O produ	...	KG	33	35,99	1.187,67
ETP 4	Arroz branco, tipo 1 embalagem contendo 1 kg,	...	KG	250	6,50	1.625,00
ETP 5	Arroz parboilizado: tipo 1. Subgrupo: polido,	...	KG	250	4,99	1.247,50

ETP 6	Arroz tipo 1 classe longo fino subgrupo parbo	...	KG	15	7,49	112,35
ETP 7	Bolos produto composto de farinha de trigo, a	...	UND	310	13,00	4.030,00
ETP 8	Biscoito salgado (tipo cream cracker) obtido	...	UND	100	3,99	399,00
ETP 9	Biscoito doce isento de lactose e de glúten,	...	UND	20	3,99	79,80
ETP 10	BATATA INGLESA De primeira qualidade, tamanho	...	KG	110	3,99	438,90
ETP 11	Café tipo moído, torrado, embalagem aluminada	...	FRD	5	259,90	1.299,50
ETP 12	Cacau em Pó, solúvel, sem adição de açúcar. I	...	KG	44	28,00	1.232,00
ETP 13	Charque dianteira (de primeira), ponta de agu	...	KG	25	39,99	999,75
ETP 14	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE CHÃ DE DENTRO, r	...	KG	350	36,90	12.915,00
ETP 15	CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade sem	...	KG	600	23,99	14.394,00
ETP 16	CENOURA Sem folhas, sadias, frescas, isenta d	...	KG	65	4,99	324,35
ETP 17	CEBOLA BRANCA Firme e compacta, devendo ser g	...	KG	101	3,00	303,00
ETP 18	Colorau (colorífico) produto obtido do fruto	...	UND	304	1,19	361,76
ETP 19	Creme de leite embalagem 300 Gr -Produto trad	...	UND	200	2,49	498,00
ETP 20	Extrato de tomate - O extrato de tomate deve	...	UND	220	1,49	327,80
ETP 21	FILÉ DE MERLUZA Congelado, cortado em filé, s	...	KG	40	36,49	1.459,60
ETP 22	Flocão de milho em floco, pré-cozido, com 500	...	UND	630	1,49	938,70
ETP 23	Feijão Carioca Tipo I - Produto deve ser puro	...	KG	80	4,99	399,20
ETP 24	Feijão Preto - Produto deve ser puro, não con	...	KG	60	7,99	479,40
ETP 25	Feijão Macassar - Produto deve ser puro, não	...	KG	45	6,49	292,05
ETP 26	FRANGO congelado, com coloração característic	...	KG	400	9,99	3.996,00
ETP 27	LEITE DE CASTANHA OU AMÊNDOAS Bebida vegetal	...	LITRO	10	21,00	210,00
ETP 28	Leite em pó integral, tradicional. Embalagem	...	UND	531	6,49	3.446,19
ETP 29	Leite de soja, sabor original. Embalagem de 1	...	LITRO	10	10,99	109,90
ETP 30	MACARRÃO PARAFUSO- composição básica de sêmol	...	UND	154	4,99	768,46
ETP 31	Macarrão, tipo espaguete, produto não ferment	...	UND	784	1,99	1.560,16
ETP 32	Manteiga zero lactose sem sal ingredientes: c	...	UND	6	32,50	195,00
ETP 33	Manteiga, de primeira qualidade com sal. Com	...	UND	30	39,99	1.199,70
ETP 34	Milho para mungunzá, unidade de 500G. Embalag	...	UND	466	7,99	3.723,34
ETP 35	Milho para pipoca 200g tipo1, isento de matr	...	UND	20	3,49	69,80
ETP 36	Milho verde em conserva, reidratada, acondici	...	UND	106	2,99	316,94
ETP 37	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade	...	UND	95	8,99	854,05
ETP 38	Ovos brancos médios embalagens contendo 30 un	...	CX	83	17,99	1.493,17
ETP 39	PEITO DE FRANGO, sem osso e sem pele, congela	...	KG	300	18,99	5.697,00
ETP 40	Proteína texturizada de soja, (carne vermelha	...	UND	296	5,99	1.773,04
ETP 41	PÃO DIVERSOS TIPO - de 50 gramas. Composição:	...	KG	400	15,99	6.396,00
ETP 42	Requeijão zero lactose ingredientes: leite in	...	UND	6	9,49	56,94
ETP 43	Sal, refinado, iodado, com granulação uniform	...	KG	56	1,25	70,00
ETP 44	Tempero seco, completo acondicionado em embal	...	UND	294	2,49	732,06
ETP 45	Tomate santa cruz extra de médio amadurecimen	...	KG	46	3,99	183,54
ETP 46	Vinagre de álcool, em embalagem plástica orig	...	UND	77	2,90	223,30
ETP 47	POLPA DE FRUTA: Sem conservantes, acidulante	...	KG	800	12,50	10.000,00
ETP 48	QUEIJO TIPO MANTEIGA: De primeira qualidade,	...	KG	116	42,00	4.872,00
ETP 49	COENTRO: Deverão estar frescas e sãs, intacta	...	KG	20	19,50	390,00
ETP 50	PIMENTÃO: Fruto de porte médio/grande de boa	...	KG	80	5,00	400,00
ETP 51	COCO SECO: Do tipo anão, destinados ao consu	...	KG	82	5,00	410,00
ETP 52	ABACAXI: fruto fresco, tendo atingido o grau	...	KG	500	4,00	2.000,00
ETP 53	MELANCIA: Fruto fresco, tendo atingido o grau	...	KG	500	2,50	1.250,00
ETP 54	LARANJA PERÁ: Fruto fresco, tendo atingido o	...	KG	280	6,00	1.680,00
					Total	101.895,77

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos

matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma integral.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, mesmo no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o conseqüente prejuízo da economia de escala. No entanto, poderá ser admitido o parcelamento na forma material, sendo permitida a participação de consórcio, tendo em visto que a pretensa contratação denota ser vultosa e/ou de considerável complexidade técnica, bem como ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em análise, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Itapororoca - PB, 10 de Fevereiro de 2025.



Jessica de Lima Silva
Secretaria



75

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOROROCA
GABINETE DO PREFEITO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca–PB, com recursos FNDE/PNAE.

1.0.DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.1.O referido Estudo Técnico Preliminar apresenta os trabalhos iniciais realizados, onde foi analisada a contratação pretendida, ao final avaliada como viável, demonstrando os elementos e as indicações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Estudo Técnico Preliminar em tela aprovado nos termos como se apresenta.

Estudo Técnico Preliminar aprovado - Art. 6º, XX, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:

...

XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação."

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação - planejamento preliminar - e servem para assegurar a sua viabilidade técnica bem como o tratamento de seu impacto ambiental.

Itapororoca - PB, 10 de Fevereiro de 2025.

JOÃO BATISTA SANTOS DA SILVA
Prefeito